

14.065 Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom 100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka výberová	6,50	6,50	7,50	7,50	8,20	8,20	11,50	11,50
mlieko	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00	7,00	7,00
vajcia	8	0,40	10	0,50	12	0,60	15	0,75
droždie	0,25	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
cukor práškový	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,90	0,90
tuk/olej	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,90	0,90
múka na dosku	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
olej na plech	0,30	0,30	0,40	0,40	0,60	0,60	0,70	0,70
olej na masťenie	0,40	0,40	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80
krém:								
mlieko	13,00	13,00	18,00	18,00	22,00	22,00	25,00	25,00
žltka	10	0,20	14	0,28	18	0,36	20	0,40
zlatý klas	0,60	0,60	0,90	0,90	1,00	1,00	1,10	1,10
cukor vanilkový	0,15	0,15	0,25	0,25	0,35	0,35	0,40	0,40
cukor kryštálový	1,20	1,20	1,80	1,80	2,10	2,10	2,20	2,20
hmotnosť porcie v g	220		260		320		390	
hmotnosť buchtičiek v g	110		130		160		190	
hmotnosť krému v g	110		130		160		190	

Výrobný postup

Z vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme cukor, rozšľahané vajcia, soľ, tuk a kvások. Vypracujeme vláčne cesto. Z vykysnutého cesta vyvalkáme pruhy, ktoré dobre medzi sebou ako i na povrchu pomastíme. Do zlatista upečené ich z pekáča vyberieme, oddelíme od seba a pokrájame na kocky.

Krém: v 1/5 mlieka rozšľaháme žltka, cukor a vanilkový cukor. V ďalšej 1/5 mlieka rozmiešame krémový prášok. Zvyšné mlieko privedieme do varu vo vodnom kúpeli, vlejeme rozšľahané žltka a za stáleho šľahania varíme 10 minút. Prilejeme rozmiešaný krémový prášok a varíme do zhustnutia 10 minút. Krém musí mať hustú hladkú konzistenciu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg

A	177 2	425	12,3 4	11,6	0,0	66,0	1,6	211, 9	1,3	0,03 5	0,1	0,3	1,3	0,7
B	216 0	518	15,3 6	14,6	0,0	79,0	1,9	280, 8	1,6	0,04 6	0,1	0,4	1,7	0,8
C	253 0	607	17,9 2	18,5	0,0	89,6	2,1	343, 2	1,9	0,05 6	0,1	0,5	2,1	0,9
D	330 0	792	22,9 5	22,8	0,0	120, 2	2,9	409, 5	2,4	0,06 7	0,2	0,6	2,5	1,2